

TERMO DE REFERÊNCIA**ANEXO VI – EDITAL 020/2022****1. DO OBJETO****REGISTRO DE PREÇOS PARA EVENTUAL FORNECIMENTO DE FRIOS, CARNES E DERIVADOS.**

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UND	SMS	HHMO	CAPS	TOTAL
001	ATUM: lata em óleo 170g.	und		500		500
002	BACALHAU: carne de peixe salgada com pele íntegra e musculatura bem estruturada e firme, coloração característica uniforme amarelo claro. Acondicionado em embalagem atóxica, resistente com peso líquido de até 2,5 Kg. O produto deverá obedecer à Resolução RDC nº 259, 20/09/02.	kg	10	50	50	110
003	BACON DEFUMADO: sem pele, embalado à vácuo, em manta com aproximadamente 5 Kg de carne, 50% de gordura, com identificação de marca e validade. O produto deverá obedecer às Resoluções RDC nº 259, 20/09/02 e RDC nº 360/23/12/03.	kg	50		130	180
004	CARNE BOVINA ALCATRA, (CORTADA EM BIFES): carne fresca, refrigerada, bifés de 120g em média, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg	200	500	936	1.636

005	CARNE BOVINA COCHÃO MOLE (PICADOS EM CUBOS E PARA ESTROGONOFE): carne fresca, refrigerada, desossada e limpa. Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Acondicionada em embalagens plásticas transparentes, atóxica, com o carimbo do SIF, contendo identificação do produto, quantidade, prazo de validade e data da embalagem. Conter no máximo 5% de gordura e isenta de cartilagens.	kg	700	1.000	1.700
006	CARNE BOVINA FÍGADO (CORTADO EM ISCAS): carne fresca, refrigerada, limpa, sem ossos, sem pele, pouca gordura, sem pelancas, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg		300	300
007	CARNE BOVINA MÚSCULO: carne fresca, refrigerada, isenta de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento.	kg	700		700

008	CARNE BOVINA LAGARTO: carne fresca, refrigerada, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas. Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg	200	500		700
009	CARNE BOVINA ACÉM (MOÍDA): carne fresca, refrigerada, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg	800	1.500	936	3.236
010	CARNE BOVINA PATINHO (MOÍDA): carne fresca, refrigerada, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg		1.500		1.500

011	CARNE BOVINA ACEM (EM CUBOS): carne fresca, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg		1.500	1.500
012	CARNE BOVINA PALETA: carne fresca cortada em cubos, refrigerada, sem osso e sem gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg		1.000	1.000
013	CARNE SUÍNA COSTELA COM OSSO: carne fresca, refrigerada, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg	800	1.500	2.300

014	CARNE SUÍNA COSTELA SEM OSSO (CORTADA EM BIFES): carne fresca, refrigerada, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg	800	480		1.280
015	COSTELA DE BOI COM OSSO: carne fresca, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg	600	1.500		2.100
016	COXA E SOBRECOXA DE FRANGO: congelada, limpa, com osso, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg	600	1.500	936	3.036

017	<p>FILÉ DE PEITO DE FRANGO (PEITO DE FRANGO DESOSSADO, SEM PELE E CONGELADO): isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. Sem adição de temperos. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM. O produto deverá estar acondicionado a vácuo em embalagem plástica, flexível, atóxica, resistente, transparente, em pacotes com peso de 1 kg. A embalagem secundária deverá ser em caixa de papelão devidamente lacrada.</p>	kg	800	1.500	1.222	3.522
018	<p>FILÉ DE PEIXE (MERLUZA) SEM PELE E ESPINHAS: fresco, limpo, sem couro ou escamas, sem espinha, fatiados em bifés de 120 gramas em média, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. Acondicionado em embalagem plástica transparente, atóxica. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.</p>	kg	300	400	312	1.012

019	<p>LINGUIÇA CALABRESA: especial, defumada, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM. Embalada a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente.</p>	kg	30	360	156	546
020	<p>LINGUIÇA FINA DEFUMADA: especial, defumada, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM. Embalada a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente.</p>	kg	500	200		700

021	<p>LINGUIÇA PAIO: refrigerado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM. Embalada a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente.</p>	kg	300	500	800
022	<p>LINGUIÇA TOSCANA DE PERNIL: sem osso, limpa, pouca gordura, refrigerado, especial, defumada, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM. Embalada a vácuo em filme PVC transparente ou saco plástico transparente.</p>	kg	100	800	900

023	<p>LOMBO SUÍNO SEM OSSO: congelado, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.</p>	kg	400	1.500		1.900
024	<p>PERNIL SUÍNO (PEÇA): sem sinais de gordura aparente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.</p>	kg	400		936	1.336

025	<p>PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CORTADO EM BIFES): sem sinais de gordura aparente, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.</p>	kg	200		936	1.136
026	<p>PRESUNTO (PEÇA INTEIRA): presunto cozido sem gordura, isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.</p>	kg	200	50		250

027	QUEIJO MUSSARELA (PEÇA INTEIRA): isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg	200	50	182	432
028	SALSICHA: isento de aditivos ou substâncias estranhas ao produto que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas). Livre de parasitas e qualquer outra substância contaminante que possa alterá-la ou encobrir alguma alteração. Deve apresentar aspecto próprio, não amolecido e nem pegajoso. Cor própria, sem manchas esverdeadas. Cheiro próprio. Sabor próprio. Sem sinais de descongelamento. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, data de validade, quantidade do produto e carimbo de inspeção do SIF ou SIM.	kg	300	100		400

2. DA JUSTIFICATIVA: NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

Considerando que não há contrato em vigor para o **FORNECIMENTO DE GENEROS ALIMENTICIOS**, necessário se faz a aquisição dos referidos produtos com vistas a elaboração do desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia destinados aos pacientes, acompanhantes e servidores **HOSPITAL HÉLIO MONTEZANO DE OLIVEIRA**, evitando assim, a descontinuidade das refeições adequadas e balanceadas.

O **HOSPITAL HÉLIO MONTEZANO DE OLIVEIRA** é uma unidade que possui serviço de urgência e emergência. A unidade hospitalar atualmente conta com 80 leitos, sendo 06 de **UNIDADE DE PACIENTES GRAVES** e tem uma média de 230 atendimentos gerais por dia e 300 internações mensais. A unidade também possui serviço ambulatorial nos serviços de tratamento de doenças raras, clínica médica, ortopedia, oftalmologia, otorrinolaringologia, ginecologia, obstetrícia, pediatria, cirurgia geral, geriatria, urologia, neurologia, angiologia, psicologia e fisioterapia. E no presente momento, o referido hospital ainda possui uma unidade exclusiva para atendimento geral e suporte ventilatório no atendimento aos pacientes com COVID-19.

E ainda, o **FORNECIMENTO DE FRIOS, CARNES E DERIVADOS** visa atender as demandas de desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia dos pacientes e servidores do **CAPS ILHA DA CONVIVÊNCIA, SERVIÇO RESIDENCIAL TERAPEUTICO** e da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAUDE**.

Considerando que os pressupostos de admissibilidade de utilização do **SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇO** remetem às contratações estimadas e não obrigatórias, somente serão utilizados os quantitativos de **FORNECIMENTO DE FRIOS, CARNES E DERIVADOS** necessários para a preparo de refeições e lanches, visto que não se conhece com exatidão da demanda indispensável no decorrer do período de **12 (doze) meses**.

3. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES PARA A RETIRADA DA NOTA DE EMPENHO E PARA O FORNECIMENTO

O prazo para a retirada da **nota de empenho** é de **01 (um) dia**, após a convocação realizada pelo **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**.

A execução do **objeto** deverá ser realizada deverá ser realizada **diariamente**, conforme a emissão da **ordem de fornecimento**, sem interrupção e prorrogável na forma da lei, mediante justificativa por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, nas hipóteses previstas na **Lei Federal nº8.666/1993 e alterações posteriores**, especialmente os motivos elencados no **§1º do art. 57 do referido diploma legal**.

O fornecimento do objeto deverá ser realizado de **domingo a segunda-feira**, nos locais e endereços abaixo indicados, às **8h (oito horas) da manhã**, sendo obrigatória observar as quantidades empenhadas/contratadas.

1. SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, localizada na **Avenida João Jasbick, nº520, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ**;

2. HOSPITAL HÉLIO MONTEZANO DE OLIVEIRA, localizada na **Avenida João Jasbick, s/nº, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ**;

3. CAPS ILHA DA CONVIVÊNCIA, localizado na **Praça Monsenhor Diniz, s/nº, Centro, Santo Antônio de Pádua/RJ**.

4. DO CRITÉRIO DE ACEITABILIDADE DE PREÇO

Adotar-se-á como critério de aceitabilidade de preço o do **VALOR UNITÁRIO ESTIMADO**, desclassificando-se as propostas com preços que excedam esse limite estabelecido, ou sejam, inexequíveis, assim considerado, aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto da licitação, conforme dispõe o **§3º do art. 48, II da Lei Federal nº8.666/1993**.

Serão desclassificados os **itens** com preços, **que após a finalização da rodada de lances**, estiverem superiores ao valor unitário estimado.

5. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

O critério de julgamento é o de **MENOR PREÇO UNITÁRIO**, sendo a adjudicação realizada por **item**, não se admitindo proposta com preços irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de insumos e salários de mercado acrescidos dos respectivos encargos, conforme dispõe o **§3º do art. 44 da Lei Federal nº8.666/1993**.

6. DA HABILITAÇÃO

O licitante deverá apresentar os documentos e as certidões abaixo:

HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- 1.** Registro no REGISTRO PÚBLICO DE EMPRESAS MERCANTIS, em se tratando de empresário individual ou sociedade empresária;
- 2.** Registro no REGISTRO CIVIL DAS PESSOAS JURÍDICAS, em se tratando de sociedade simples;
- 3.** Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, no órgão correspondente, indicando os atuais responsáveis pela administração;
- 3.1.** Caso os responsáveis não constem no contrato social, documento que indique a responsabilidade pela administração;
- 4.** No caso de sociedades anônimas, cópia da ata da assembleia geral ou da reunião do conselho de administração atinente à eleição e ao mandato dos atuais administradores, evidenciando o devido registro na Junta Comercial pertinente ou publicação prevista na **Lei Federal nº 6.404/1976** e suas alterações;
- 5.** Cópia do decreto de autorização para que se estabeleçam no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, no caso de empresas ou sociedades estrangeiras.
- 6.** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, disponível em **<http://www.portaldoempreendedor.com.br>**, no caso de microempreendedor individual – MEI.

REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- 1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;
- 2.** Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, conforme o caso, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;
- 3.** Prova de regularidade para com a Fazenda Federal e União, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União,

em vigor, expedida pela Secretaria da Receita Federal (Ministério da Fazenda/Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional), ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

4. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual, mediante apresentação da Certidão de Regularidade de Tributos Estaduais (ICMS), em vigor, expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda ou Distrito Federal da sede do licitante, ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

4.1. Conforme exigência da RESOLUÇÃO CONJUNTA PGE/SER nº 033, de 24 de novembro de 2004, a CERTIDÃO NEGATIVA DE DÍVIDA ATIVA E A CERTIDÃO NEGATIVA DE ICMS OU A CERTIDÃO PARA NÃO CONTRIBUINTE DO ICMS DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO somente terá validade quando apresentadas em conjunto.”

5. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, mediante apresentação da Certidão de Regularidade de Tributos Municipais (ISS), em vigor, expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda da sede do licitante, ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

6. Prova de regularidade relativa à Previdência Social, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, em vigor, expedida pela Secretaria da Receita Federal (Ministério da Fazenda/Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional), ou outra certidão equivalente, na forma da lei;

7. Prova de regularidade relativa ao FGTS (Fundo de Garantia por Tempo de Serviço), em vigor, expedida pela Caixa Econômica Federal, ou outra certidão equivalente, na forma da lei.

8. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho, ou outra certidão equivalente, na forma da lei.

REGULARIDADE SOCIAL:

1. Declaração informando o cumprimento do disposto no **inciso XXXIII** do **art. 7º** da **Constituição Federal**, expressando não empregar menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menores de dezesseis anos, salvo a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

DECLARAÇÃO INFORMANDO QUE TEM CONHECIMENTO DO TERMO DE REFERÊNCIA E DAS DEMAIS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DO CONTRATO, RECONHECENDO SER PERFEITAMENTE VIÁVEL O CUMPRIMENTO INTEGRAL E PONTUAL DAS OBRIGAÇÕES ASSUMIDAS:

1. Declaração informando que tem conhecimento do termo de referência e das demais condições de execução do **contrato**, reconhecendo ser perfeitamente viável o cumprimento integral e pontual das obrigações assumidas.

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

1. **Licença/autorização de funcionamento emitido pela Vigilância Sanitária Distrital, Estadual ou Municipal válida.**

7. DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado em até **30 (trinta) dias**, mediante adimplemento de cada parcela da obrigação, através de ordem bancária creditada em conta corrente indicada, por intermédio da apresentação da **nota fiscal/fatura** emitida pela Contratada em correspondência ao objeto executado. O processamento do pagamento observará a legislação pertinente à liquidação da despesa pública.

Havendo atraso no pagamento, desde que não decorra de ato ou fato atribuível à Contratada, serão devidos pelo Contratante **0,033%, por dia**, sobre o valor da parcela devida, a título de **compensação financeira**.

Por eventuais atrasos injustificados, serão devidos à Contratada, **juros moratórios** de **0,01667% ao dia**, alcançando ao ano **6% (seis por cento)**.

Entende-se por atraso o prazo que exceder **30 (trinta) dias** da apresentação da fatura.

Ocorrendo antecipação no pagamento dentro do prazo estabelecido, o Contratante fará jus a um desconto de **0,033% por dia**, a título de **compensação financeira**.

8. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

O licitante ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal e Municípios e será descredenciada do Cadastro de Fornecedores mantido pela Administração Pública Municipal, pelo prazo de até **05 (cinco) anos**, sem prejuízo das multas previstas no edital, no contrato e das demais cominações legais, conforme dispõe o **art. 7º da Lei Federal nº10.520/2002, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal**, inclusive por **perdas e danos** causados ao **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, quando injustificadamente:

1. Convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, causar atraso ou recusar-se a assinar o contrato, assinar a ata de registro de preços ou o termo contratual dela decorrente, receber a nota de empenho ou outro documento equivalente e, ainda, receber o documento autorizativo do início da execução contratual:

1.1. Sanção: de 06 (seis) a 12 (doze) meses;

2. Deixar de entregar documentação complementar exigida para o certame:

2.1. Sanção: de 06 (seis) a 12 (doze) meses;

3. Fazer declaração ou apresentar documentação falsa, inclusive quanto à inexistência de fatos impeditivos, pleno atendimento aos requisitos de habilitação e de enquadramento de Microempreendedor Individual – MEI, Microempresa – ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP informando que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no §4º do artigo 3º da Lei Complementar nº123/2006:

3.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;

4. Ensejar por qualquer meio o retardamento da execução do certame, inclusive quanto à recusa da entrega de amostra no prazo estabelecido no edital e através de qualquer ação ou omissão que prejudique seu bom andamento:

4.1. Sanção: de 03 (três) a 06 (seis) meses;

5. Não manter a proposta, bem como deixar de apresentar a proposta readequada ou detalhada, quando exigível, ou ainda, apresentar pedido de desconsideração da proposta inicial ou do lance final ofertado, desde que não fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento:

5.1. Sanção: de 03 (três) a 06 (seis) meses;

6. Falhar ou fraudar na execução do contrato:

6.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;

7. Comportar-se de modo inidôneo, inclusive o comparecimento de interessado para fins de participação no certame licitatório, **sem** a observância dos impedimentos e vedações previstos em lei e no edital, uso ilícito do direito de preferência assegurado às microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e aos microempreendedores individuais (MEI) para oferta de lances em licitações (**art. 46 da Lei 8.443/1992. Acórdão nº16768/2021 - TCU - Plenário**) e os atos descritos nos **arts. 92, § único, 96 e 97, § único da Lei Federal nº8.666/1993:**

7.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;

8. Comportar-se de modo inadequado, praticando atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame, tais como frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório; agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir, deliberadamente, o julgamento da Administração a erro; procrastinar intencionalmente o curso do certame:

8.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses;

9. Cometer fraude fiscal:

9.1. Sanção: de 18 (dezoito) a 30 (trinta) meses.

As sanções estabelecidas **acima** serão aplicadas dentro dos limites fixados para cada conduta, de acordo com a culpabilidade, o dolo apurado, os antecedentes do agente, os motivos e as circunstâncias da infração e os prejuízos causados ao **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**.

A Contratada, na hipótese de inexecução parcial ou total do contrato, ressalvados os casos fortuitos e de força maior devidamente comprovado, estará sujeita às seguintes penalidades, garantida a sua prévia defesa no respectivo processo:

1. Advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo;
2. Multa administrativa, que não excederá, em seu total, **20% (vinte por cento)** do valor da parcela inadimplida, nas hipóteses de inadimplemento ou infração de qualquer natureza;
3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**, por prazo não superior a dois anos;
4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação.

A **advertência** será aplicada em casos de faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízo ao interesse da **execução do objeto**.

A penalidade de suspensão temporária e impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública, por prazo não superior a 02 anos poderá ser aplicado à Contratada nos seguintes casos, mesmo que desses fatos não resultem prejuízos:

1. Reincidência em descumprimento do prazo contratual;
2. Descumprimento parcial total ou parcial de obrigação contratual;
3. Rescisão do contrato;
4. Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
5. Tenha praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da licitação;
6. Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

As penalidades previstas de advertência, suspensão temporária e declaração de inidoneidade poderão ser aplicadas juntamente com a pena de multa, sendo assegurada à Contratada a defesa prévia, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da notificação administrativa.

Ocorrendo atraso injustificado na **execução do objeto**, por culpa da Contratada, ser-lhe-á aplicada multa moratória de **1% (um por cento)**, por dia útil, sobre o valor da prestação em atraso, constituindo-se em mora independente de notificação ou interpelação.

A recusa injustificada do licitante vencedor em **assinar retirar a nota de empenho e/ou assinar o termo de contrato e/ou assinar a ata de registro de preços**, no prazo estipulado, importa inexecução total da obrigação, caracterizando o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o à aplicação das penalidades prevista, inclusive multa, que não excederá, em seu total, **20% (vinte por cento)** do valor da parcela inadimplida, facultando o **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA/RJ** a convocar o licitante remanescente, na forma do **art. 64, § 2º da Lei Federal nº8.666/1993**.

Os danos e perdas decorrentes de culpa ou dolo da Contratada serão ressarcidos ao Contratante no prazo máximo de **03 (três) dias**, contados de notificação administrativa, sob pena de multa de **0,5% (meio por cento)** sobre o valor do contrato, por dia de atraso.

As multas previstas não têm caráter compensatório e o seu pagamento não elide a responsabilidade da Contratada pelos danos causados ao Contratante e, ainda, não impede que sejam aplicadas outras sanções previstas em lei e que o contrato seja rescindido unilateralmente.

A multa aplicada deverá ser recolhida dentro do prazo de **03 (três) dias** a contar da correspondente notificação e poderá ser descontada de eventuais créditos que a Contratada tenha junto ao Contratante, sem embargo de ser cobrada judicialmente.

9. DO LOCAL E HORÁRIO PARA ESCLARECIMENTOS RELATIVOS À LICITAÇÃO

Informações, esclarecimentos e fornecimento de elementos relativos à licitação e às condições para atendimento das obrigações necessárias ao cumprimento das obrigações do objeto serão prestadas no **SETOR DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, localizado na **Avenida João Jasbick, s/nº, 2º andar, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ - AUDITÓRIO DO HOSPITAL HELIO MONTEZANO DE OLIVEIRA**, no horário de **8h (oito horas) às 17h (dezessete horas)** ou pelo e-mail **licitacaosaudepadua@gmail.com** ou pelos telefones **(22) 3853.1192, (22) 3851.0913 e (22) 98186.6016**.

O edital estará à disposição dos interessados em participar do certame licitatório, podendo ser retirado junto ao **SETOR DE LICITAÇÃO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**, localizado na **Avenida João Jasbick, s/nº, 2º andar, Bairro Aeroporto, Santo Antônio de Pádua/RJ - AUDITÓRIO DO HOSPITAL HELIO MONTEZANO DE OLIVEIRA** ou no sítio **www.santoantoniodepadua.rj.gov.br (Portal da Transparência)**.

10. DAS OBRIGAÇÕES

São obrigações da Contratada:

- 1.** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, à suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou de materiais empregados, no **prazo máximo de 30 (trinta) minutos**, conforme determina o **art. 69 da Lei Federal nº8.666/1993**;
- 2.** Manter, durante toda a execução do contrato, as condições de habilitação e qualificação que lhe forem exigidas;
- 3.** Aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessárias na **execução do objeto**, conforme **art. 65, §1º da Lei Federal nº8.666/1993**;
- 4.** Trocar, às suas expensas, o material que vier a ser recusado, certo que o recebimento provisório não importa sua aceitação definitiva, no **prazo máximo de 30 (trinta) minutos**;

- 5.** Indenizar todos os custos financeiros que porventura venham a ser suportados pelo Contratante por força de sentença judicial que reconheça a existência de vínculo empregatício, bem como por qualquer tipo de autuação ou ação que venha sofrer em decorrência da execução do contrato que incorra em dano ou indenização, assegurando ao Contratante o exercício do direito de regresso, eximindo-o de qualquer solidariedade ou responsabilidade;
- 6.** Observar os regulamentos, leis, posturas e as determinações da Associação Brasileira de Normas Técnicas (ABNT), os dispositivos legais vigentes e as Normas Técnicas de Saúde e Segurança do Trabalho;
- 7.** Respeitar as normas de segurança e medicina do trabalho previstas na legislação pertinente, bem como adotar todas as providências e obrigações, quando seus empregados forem vítimas de acidentes de trabalho no desempenho de seus serviços ou em conexão com eles, ainda que verificadas nas dependências de locais do Contratante;
- 8.** Fornecer e providenciar a utilização dos equipamentos de proteção individual (EPI's), de acordo com a Lei de Segurança e Medicina do Trabalho (**Lei Federal nº6.514, de 22 de dezembro de 1977**) e **Norma Regulamentadora nº06** aprovada pela **Portaria GM nº3.214 do Ministério do Trabalho, de 08 de junho de 1978**;
- 9.** Prestar esclarecimentos e informações solicitados pelo Contratante;
- 10.** Conceder livre acesso aos documentos e registros contábeis da empresa, referente ao objeto contratado, para os servidores dos órgãos e entidades públicas concedentes e dos órgãos de controle interno e externo;
- 11.** Responder exclusivamente e integralmente, perante o Contratante, pela execução do contrato, incluindo aqueles que subcontratarem a terceiros e, também, responder por violações a direito de uso de materiais, métodos ou processos de execução protegidos por marcas ou patentes, arcando com indenizações, taxas e/ou comissões que forem devidas;
- 12.** Substituir, às suas expensas e responsabilidade, os materiais que não estiverem de acordo com as especificações.
- 13.** Executar o objeto de acordo com todas as cláusulas estipulados no edital, termo de referência e contrato;

14. Indenizar em qualquer caso todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar ao Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução do objeto, respondendo por si e por seus sucessores;

15. Obedecer e observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.

11. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES PARA A ASSINATURA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

O prazo para a assinatura da **ata de registro de preços** é de **02 (dois) dias**, após a convocação realizada pelo **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**.

O prazo de vigência da ata de registro de preços será de **12 (doze) meses**, contados da sua assinatura.

12. DO PRAZO E DAS CONDIÇÕES PARA A ASSINATURA DO CONTRATO

O prazo para a assinatura do **contrato** é de **02 (dois) dias**, após a convocação realizada pelo **MUNICÍPIO DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA** através do **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE DE SANTO ANTÔNIO DE PÁDUA**.

O contrato poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, tais como carta-contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra, conforme o **art. 62 da Lei Federal nº8.666/1993**.

Durante o prazo de vigência da ata de registro de preço, o licitante vencedor poderá ser convocado para assinar quantos contratos forem necessários para suprir a necessidade da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**.

Os quantitativos de cada contrato serão definidos conforme a necessidade da **SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE**.

O prazo contratual será de no máximo **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, sem interrupção e prorrogável na forma da lei, mediante justificativa por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente, assegurada a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, nas hipóteses previstas na **Lei Federal nº8.666/1993** e alterações posteriores, especialmente os motivos elencados no **§1º** do **art. 57** do referido **diploma legal**.

O início do prazo contratual deverá ocorrer no período de vigência da ata de registro de preços, podendo, portanto, ultrapassar a vigência final d respectivo instrumento.

13. SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação do objeto.

14. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

O contrato poderá ser alterado, mediante assinatura de termo aditivo, nas hipóteses enumeradas na **Lei Federal nº 8.666/1993**, desde que, devidamente justificado por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente.

A quantidade mínima por pedido deverá ser igual ou superior a 2% do quantitativo licitado.